

# طرز تهیه آلو مسما

آلو مسما یا خورش پیاز یک غذای محبوب شمالی است که هم با گوشت و هم با مرغ طبخ میشود. طعم این غذا به دلیلی فراوانی پیاز شیرین است. این غذا با برنج کته و آبکش میل میشود. پیشنهاد میکنیم یکبار هم که شده این غذا را با انواع [برنج ایرانی](#) مثل [برنج هاشمی](#) و [برنج صدری](#) میل بفرمایید. همچنین می توانید از برنج دودی استفاده کنید. برای [خرید برنج](#) درجه یک [کلیک کنید](#).

## مواد لازم جهت تهیه آلو مسما :

مرغ	برای هر نفر به تکه
آلو قیصی	برای هر نفر ۲ تا ۳ عدد
آلو سیاه	برای هر نفر ۲ تا ۳ عدد
پیاز	۲ عدد
شکر	۲ قاشق غذاخوری
زردچوبه	به مقدار لازم

## طرز تهیه خورش آلو مسما :

جهت تهیه خورش آلو مسما ابتدا مرغ رو با کمی آب و زرد چوبه به روی آتش می گذاریم. پس از آنکه مرغ نیم پز شد آلوها را که در روغن سرخ کرده ایم بدان اضافه می کنیم. هر وقت که مرغ و آلو کاملا پخت پیاز را که قبلا سرخ کرده ایم بهمراه شکر به مقدار گفته شده به آن اضافه می کنیم. بعد از کمی جوشیدن ( ۳ تا ۵ دقیقه ) این خورش لذیذ آماده است و میتوانیم با پلو سرو می کنیم.

## نکته در مورد خورش آلو مسما :

خورش آلو مسما باید آب کمی داشته باشد. اگر در حین طبخ متوجه شده اید که مرغ کاملا پخته شده ولی آلوها هنوز نپخته اند مرغها را از قابلمه خارج کنید تا آلوها حسابی پخته و مرغها له نشوند. پس از اضافه کردن پیاز نگذارید که خورش زیاد بجوشد چون اصطلاحا غذا وا خواهد رفت. میزان شکر این غذا بسته به میل شما قابل تغییر است. طعم این خورش با وجود شکر و آلو سیاه، ملس می باشد. در صورت تمایل میتوانید به جای مرغ از گوشت استفاده نمایید.